

Pikante Tomaten-Paprika-Suppe mit überbackenem Käse-Ciabatta

Family Vegetarisch Thermomix kocht • 830 kcal • Tag 5 kochen

12



Crème fraîche



Ciabatta-Brot



Kirschtomaten (Dose)



Knoblauchzehe



Mozzarella



Basilikum



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Gemüsebrühpulver



Paprika multicolor



milder Chili-Mix



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Zucker*, Wasser*, Salz*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

Thermomix®, 2 kleine Schüsseln, 1 Gitterrost und 1 Backblech und Backpapier

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Crème fraîche 7)	75 g**	100 g	150 g**
Ciabatta-Brot 15)	250 g	375 g**	500 g
Kirschtomaten (Dose)	400 g	400 g	800 g
Knoblauchzehe ES	0,5**	0,75**	1
Mozzarella 7)	125 g	187,5 g**	250 g
Basilikum	10 g	10 g	20 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	20 g	20 g	20 g
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 g
Paprika multicolor NL BE ES	1	2	2
milder Chili-Mix	2 g	4 g	4 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 690 g)
Brennwert	500 kJ/120 kcal	3473 kJ/830 kcal
Fett	5,7 g	39,9 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	21,1 g
Kohlenhydrate	11,2 g	77,8 g
– davon Zucker	3,1 g	21,6 g
Eiweiß	4,7 g	32,7 g
Salz	0,47 g	3,23 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **10)** Sellerie **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **ES:** Spanien



1 Zerkleinern

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Blätter vom **Basilikum** abzupfen und in den Mixtopf geben. **Geraspelt Hartkäse** zugeben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Mozzarella jeweils in 4 Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in eine zweite kleine Schüssel umfüllen.



4 Brot überbacken

Backofen auf Grillfunktion umstellen.

Knoblauch abziehen und halbieren.

Ciabatta in Scheiben schneiden.

Ciabattascheiben mit der Schnittfläche des **Knoblauchs** einreiben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Dann mit zerkleinertem **Mozzarella** bestreuen und ca. 3 Min. auf dem höchsten Einschub des Backofens überbacken, bis der **Käse** zerlaufen ist.

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.



2 Ciabatta aufbacken

Ciabatta auf ein Backblech geben und im Backofen 8 – 10 Min. aufbacken. Danach herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Währenddessen die **Suppe** kochen.



5 Suppe pürieren

Nach der Kochzeit: **Crème fraîche** in den Mixtopf zugeben und **55 Sek./Stufe 5-7-9-10** schrittweise ansteigend cremig pürieren. Nach Geschmack mit **Salz*, Pfeffer*, Zucker*** und **Chili-Mix (Achtung: scharf!)** abschmecken.

Tip: Wenn Du heiße Flüssigkeit im Thermomix® pürierst, erhöhe langsam die Geschwindigkeit und reduziere die Geschwindigkeit in umgekehrter Reihenfolge von Stufe 10 auf 5-3-1-0 nach dem Pürieren.



3 Suppe kochen

Paprika vierteln, entkernen, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [**15 g | 20 g**] **Öl*** zugeben und **5 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Kirschtomatenpulpa, **Gemüsebrühe**, nach Belieben **Chili-Mix (Achtung: scharf!)**, **Salz***, **Pfeffer***, 1 Prise **Zucker*** und 300 g [**400 g | 500 g**] **Wasser*** zugeben und **16 Min./100 °C/Stufe 1** kochen.

Währenddessen das **Käse-Ciabatta** zubereiten.



6 Anrichten

Tomaten-Paprika-Suppe auf Schüsseln verteilen, mit **Basilikum-Hartkäse** bestreuen und zusammen mit überbackenem **Käse-Baguette** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

